



HSG322020P  
HSG322050P



es Instrucciones de uso



**BOSCH**





**Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer**

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad.

Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

**Instrucciones de uso**

---



**HSG322020P  
HSG322050P**

**es 9000204259**

B-230806-01

## Contenido

<b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....	<b>5</b>
Notas sobre seguridad .....	6
Causas de averías .....	8
Conexión del gas .....	9
Averías en la instalación de gas/ olor a gas .....	10
Conexión eléctrica .....	11
Nivelar la cocina .....	12
Colocación del aparato .....	13
<b>Su nuevo horno</b> .....	<b>14</b>
Encimera .....	15
Horno .....	17
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>21</b>
Limpieza previa de las tapas y los cuerpos de los quemadores .....	23
Limpieza previa de los accesorios .....	23
<b>Manejo de la encimera</b> .....	<b>24</b>
Tabla de cocción en la hornilla .....	25
El quemador inferior del horno se ajusta de la siguiente manera .....	27
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>30</b>
Tapas superior de cristal .....	30
Productos de limpieza .....	31
<b>Procedimientos en caso de avería</b> .....	<b>34</b>
Cambiar la lámpara del techo del horno .....	36
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>37</b>
<b>Tablas y sugerencias</b> .....	<b>38</b>
Tablas de cocción para el quemador inferior del horno de gas .....	38
Tabla de cocción en el grill eléctrico .....	40

## Qué hay que tener en cuenta

Lea atentamente este manual de instrucciones. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de servicio para un posible propietario posterior.

### **Daños por el transporte**

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

### **Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente**



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

### **Conexión eléctrica y del gas**

El montaje seguro del aparato (tanto la conexión eléctrica como la de gas) y todas las operaciones necesarias, como la eventual adaptación a otro tipo de gas o la primera conexión a la corriente eléctrica, únicamente deben ser llevadas a cabo por expertos autorizados o por el personal del servicio que el fabricante haya autorizado, y siempre según la "Guía de uso" o las "Instrucciones para la conexión y el cambio de gas".

Una conexión defectuosa o un ajuste incorrecto pueden ocasionar daños y perjuicios. El fabricante del aparato no se hace responsable de cualquier daño ni perjuicio de esta naturaleza, que quedan fuera de la garantía del aparato.

## Notas sobre seguridad

Este aparato ha sido pensado para uso doméstico únicamente. Úselo solamente para cocinar alimentos.

### Superficies calientes



**ATENCIÓN: La parrilla y otras partes accesibles pueden estar calientes durante su uso. Mantenga alejados a los niños.**

No toque bajo ningún concepto los quemadores calientes, las superficies interiores del horno ni las de los compartimentos inferiores, así como los elementos de producción de calor. Mantenga siempre alejados a los niños.

Abra con cuidado la puerta del horno, puede salir vapor caliente.

Nunca coloque objetos inflamables ni que puedan prenderse sobre la encimera, ni dentro del horno ni en los compartimentos inferiores. ¡Peligro de incendio!

Las conexiones eléctrica y del gas no deben estar en contacto con la superficie posterior del aparato, pues cuando éste está en funcionamiento, la parte de atrás se calienta y las conexiones pueden dañarse.

De ninguna manera coja los cables de conexión con la puerta del horno caliente ni los tienda sobre la encimera. Puede desaparecer el aislante del cable. ¡Peligro de cortocircuito!

Las superficies de los compartimentos inferiores pueden estar calientes. Almacene en su interior solamente los accesorios del horno. ¡Peligro de incendio!

### Grasa sólida o líquida sobrecalentada



La grasa sólida o líquida sobrecalentada arde rápidamente. ¡Riesgo de incendio!

Nunca deje calentándose grasa sólida o líquida sin estrecha vigilancia. Si el aceite saliera ardiendo, nunca intente apagarlo con agua. Cúbralo inmediatamente con una tapadera. Cierre la encimera. Deje la tapa sobre la encimera y espere a que se enfríe.

**Ventilación insuficiente durante la preparación de alimentos en la cocina de gas**



El uso de una cocina de gas produce humedad y calor en la habitación en la que se encuentra. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, mantenga en buen estado las aperturas de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánico (extractor superior del horno). Un uso intenso y continuado del aparato puede requerir ventilación extra, como por ejemplo la apertura de una ventana, o bien una ventilación más eficaz, como por ejemplo la subida de potencia de la ventilación mecánica si la hubiera.

Mantenga cortinas y visillos lejos del aparato. Nunca abra el extractor si no hay ningún recipiente sobre la encimera: Los residuos de grasa que quedan en el filtro del extractor pueden salir ardiendo. El extractor puede dañarse por el calor intenso. ¡Peligro de incendio!

**Bisagras**



Mantenga alejadas las manos de las bisagras de la puerta del horno y de la tapa superior, si la hubiera: se puede coger la mano con ellas.

**Accesorios y recipientes**

No toque nunca los accesorios y los recipientes sin guantes de cocina. ¡Riesgo de quemadura!

**Máquinas de limpieza a alta presión o vaporetto**

Nunca limpie el horno ni la encimera con una máquina de alta presión ni con una vaporetto. ¡Riesgo de cortocircuito!

**Reparaciones**



Las reparaciones que no se realizan en el momento en que se necesitan son peligrosas. ¡Peligro de sacudida eléctrica! ¡Peligro de escape de gas!

Los únicos que tienen autorización para realizar reparaciones son los técnicos de los servicios al cliente que han sido autorizados por nosotros. Si se detecta algún daño en algún cable de enchufe, el técnico de los servicios al cliente autorizado por el fabricante debe cambiarlo.

Si el aparato sufriera una avería, desconecte los fusibles, cierre la toma de gas y llame al servicio técnico autorizado.

**Tirar o mover el aparato tirando de la conducción de gas o del tirador de la puerta**

No mueva su aparato tirando de la conducción de gas, ésta se puede dañar. ¡Riesgo de escape de gas! No agarre el tirador de la puerta para mover el aparato. El tirador o las bisagras de la puerta pueden dañarse.

**Tapa superior de cristal** ⚠



Atención: La tapa de cristal se puede agrietar al calentarse. Apague todos los fuegos antes de cerrar la tapa de cristal. Espere a que se enfríe la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa de cristal.

---

## Causas de averías

### Averías en la encimera

Use los fuegos siempre con un recipiente sobre ellos. No caliente cazuelas o sartenes vacíos: El fondo de los recipientes se daña.

La base de la sartén o cazuela que vaya a ser usada debe ser lisa y plana.

La cazuela o sartén se debe colocar sobre la parrilla de manera que quede centrada sobre el quemador. De esta forma la llama del quemador estará en contacto con la base de la cazuela o sartén, se evita que se estropee el asa o mango y se obtiene ahorro de energía.

Asegúrese de que los quemadores de la encimera están limpios y secos. El cuerpo de los quemadores y sus tapas deben estar en su sitio y correctamente colocados.

Asegúrese de que la cocina no se usa nunca con la tapa cerrada, por ejemplo si lo hacen niños jugando.

### Averías en el horno

No coloque la bandeja del horno sobre la base del mismo. No extienda papel de aluminio sobre la base del horno. No ponga recipientes de comida en la base del horno.

Se concentra el calor. La duración de la cocción o asado deja de ser correcta y se daña el esmaltado.



	Nunca vierta agua en el horno caliente: se estropea el esmaltado.
	No ponga demasiada fruta rica en agua en los pasteles de fruta. El zumo de fruta que gotee de la bandeja del horno dejará manchas que no podrá quitar.
	No pise ni se siente sobre la puerta abierta del horno.
<b>Daños en el compartimento inferior</b>	No ponga objetos calientes en el compartimento inferior: Se puede dañar.
<b>Daños en la superficie del mobiliario adyacente</b>	<p>Deje enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Incluso dejándola abierta sólo un poco, los bordes del mobiliario que esté al lado se pueden estropear con el tiempo.</p> <p>En caso de que el aislamiento del horno esté sucio, la puerta del horno no cerrará completamente durante su funcionamiento, y las superficies de los muebles adyacentes se estropeará con el tiempo. Mantenga limpia la junta de la puerta.</p>

## Conexión del gas

	La instalación sólo debe ser realizada por un instalador autorizado o por el personal del servicio que el fabricante autorice y siempre con la ayuda de las "Instrucciones para la conexión y cambio de gas".
<b>Para el instalador autorizado o el servicio autorizado por el fabricante</b>	<p>Los requerimientos para la instalación de este aparato están indicados en la placa de características técnicas que se encuentra en la parte trasera del mismo. Está marcado con un asterisco (*) el tipo de gas ajustado a la salida de fábrica.</p> <p>Antes de instalar el aparato, asegúrese de las condiciones de suministro locales (clase de gas y presión) y de que el aparato haya sido ajustado convenientemente a dichas condiciones. Si fuera necesario cambiar los ajustes del aparato, hágalo con la ayuda de las "Instrucciones para la conexión y el cambio de gas".</p>

Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de los productos de la combustión. Asimismo debe instalarse y conectarse de acuerdo con las directrices de montaje correspondientes. No conecte el aparato a ninguna salida de gases residuales. Se debe poner especial cuidado en las condiciones relativas a la ventilación.

La conexión de gas debe realizarse a una toma fija, es decir, que no sea flexible (tubería de gas) o bien a un tubo flexible de seguridad.

Si se usa un tubo flexible de seguridad, no deje de comprobar que no esté aprisionado ni pinzado en ningún punto. El tubo no debe entrar en contacto con superficies calientes.

La conducción de gas (tubería fija o tubo flexible de seguridad) puede conectarse al aparato por el lado derecho o por el izquierdo. La conexión debe tener un sistema de cierre al que se acceda libre y cómodamente.

---

### **Averías en la instalación de gas/ olor a gas**

Si nota olor a gas o detecta averías en la instalación de gas, debe

- cerrar inmediatamente el suministro de gas o la válvula de la botella de gas
- apagar inmediatamente el fuego o los cigarrillos
- desconectar aparatos eléctricos, también lámparas
- abrir la ventana y ventilar bien la habitación
- llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la empresa de suministro del gas.

## Conexión eléctrica

Encargue a un experto de un servicio autorizado las operaciones de instalación. Para la conexión hace falta un seguro de valor 16 A. El aparato ha sido diseñado para que funcione con un voltaje de 220-240 V.

Si el voltaje es menor de 180 V, el sistema de encendido eléctrico no funciona.

Si el aparato estuviera mal conectado, se perderán todos los derechos de la garantía en cuanto a los daños causados.

### Para el servicio autorizado

El aparato debe ser conectado de acuerdo con los datos que aparecen en la placa de características técnicas.

Solamente conecte el aparato a una toma eléctrica que haya sido instalada de acuerdo a los reglamentos vigentes. Después de realizar la conexión, se debe poder llegar fácilmente a ella para poder desconectar el aparato de la red eléctrica cuando sea necesario.

Asegúrese de que existe un sistema de desconexión multipolar.

Está prohibido el uso de alargaderas o de dispositivos de enchufes múltiples.

Desde el punto de vista de la seguridad eléctrica, este aparato sólo se debe poner en funcionamiento en una conexión dotada de toma de tierra. Si el protector no está instalado conforme a los reglamentos de sistemas de toma de tierra, no se estará seguro frente a los peligros que conlleva la electricidad.

En la conexión del aparato debe usarse un cable del tipo H 05 W-F o equivalente.

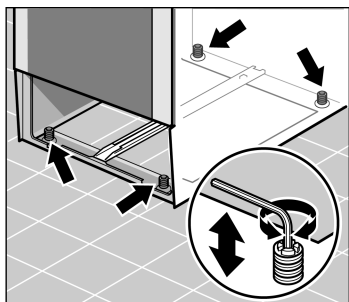
## Nivelar la cocina

Poner la cocina de pie.

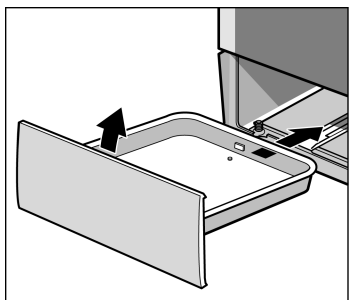
La cocina se entrega con patas ajustables. Con ellas puede elevar la cocina unos 15 mm.

1. Tirar del cajón y sacarlo hacia arriba.

El cajón viene con patas de ajuste delanteras y traseras.

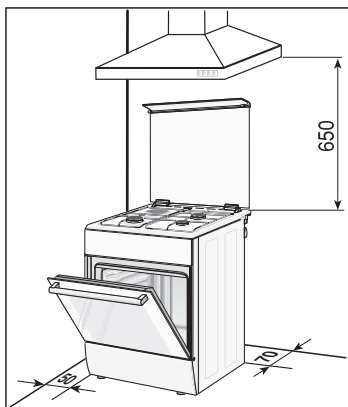


2. Elevar o reducir las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina.



3. Volver a colocar el cajón.

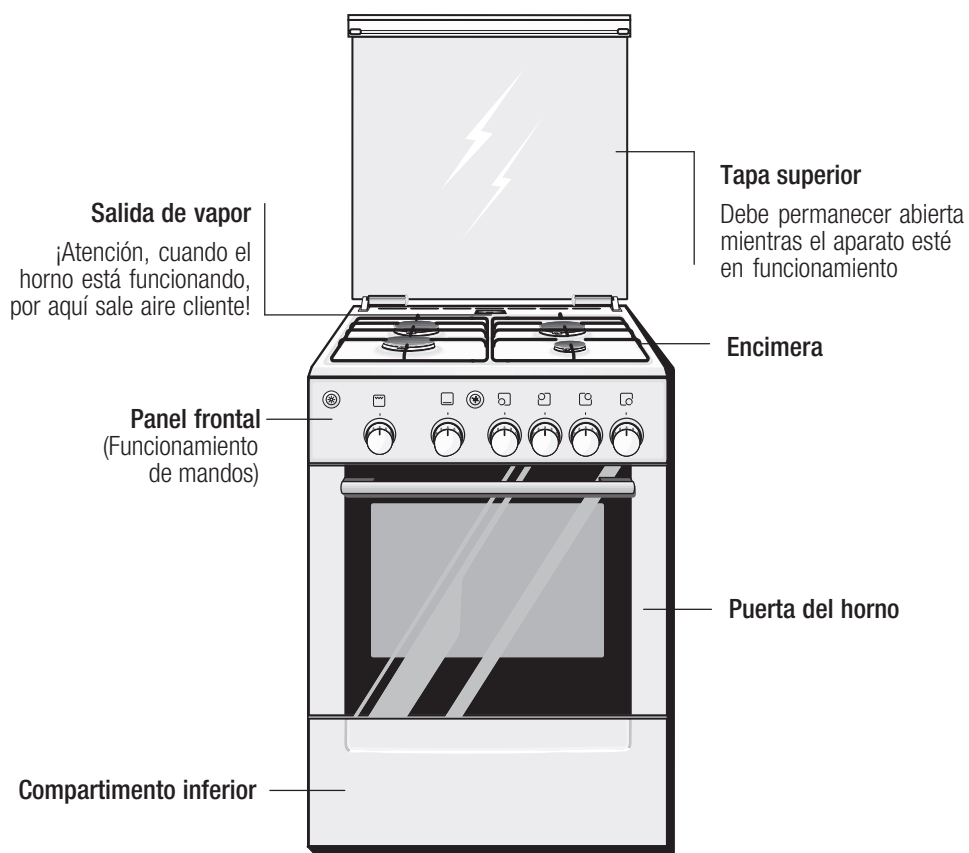
## Colocación del aparato



El aparato debe ser instalado según las medidas que se proporcionan y se debe colocar directamente sobre el suelo de la cocina. No se debe colocar sobre ningún otro objeto. La separación entre la parte superior de la hornilla y la inferior de la campana extractora debe ajustarse a las indicaciones del fabricante de la campana. Procure no mover el aparato de su sitio una vez que esté instalado. Especialmente no debe ser inferior a 50 mm la separación entre el quemador fuerte o el del wok y el mobiliario que se encuentre a su lado.

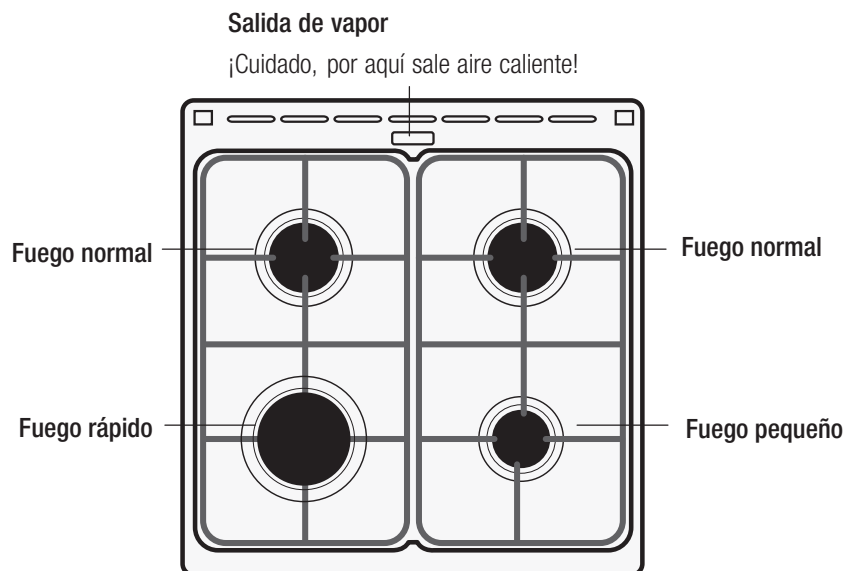
## Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. En la guía encontrará información acerca del horno, la encimera y los accesorios.



Existen pequeñas diferencias dependiendo del tipo de aparato.

## Encimera



Potencia calorífica de los quemadores	Diámetros de la base de sartenes u ollas correspondientes a los fuegos
Fuego pequeño 1 kW	12-18 cm
Fuego normal 1,75 kW	18-24 cm
Fuego rápido 3 kW	24-28 cm

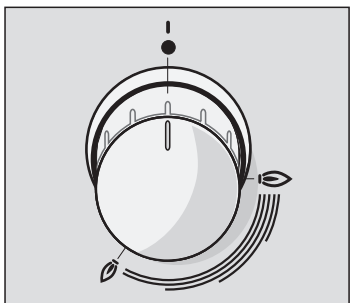


La base de la cazuela o sartén que se vaya a usar deberá ser lisa.



La cazuela o sartén se debe colocar sobre la parrilla de manera que quede centrada sobre el quemador. De esta forma la llama del quemador estará en contacto con la base de la cazuela o sartén, se evita que se estropee el asa o mango y se obtiene ahorro de energía.

### Interruptor de las zonas de cocción

Con los 4 interruptores de las zonas de cocción se selecciona la potencia de calentamiento de la zona de cocción. El símbolo que hay sobre cada interruptor de las zonas de cocción le indica a qué zona de cocción pertenece cada interruptor.



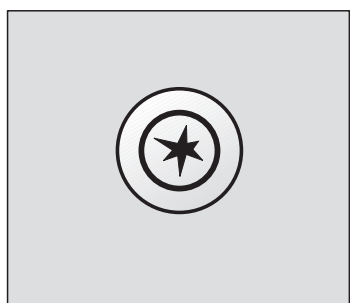
### para las zonas de cocción de gas

Ajustes	
0	Apagado
	Llama grande, alto rendimiento
	Llama auxiliar, bajo rendimiento

Al final de la zona de la zona de programación hay una tecla. No tirar de ella hacia fuera.

### Pulsador del encendedor

Es el pulsador que pone en funcionamiento el sistema de encendido electrónico.



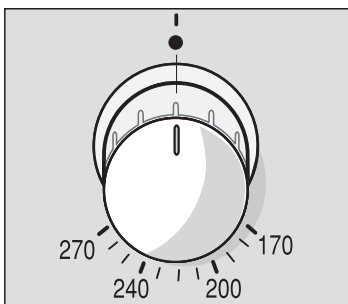
Al presionar el pulsador, todos los encendedores se accionarán al mismo tiempo.



## Horno

### Mando del quemador inferior del horno

Puede seleccionar la temperatura del horno girando a la izquierda el mando del quemador inferior.



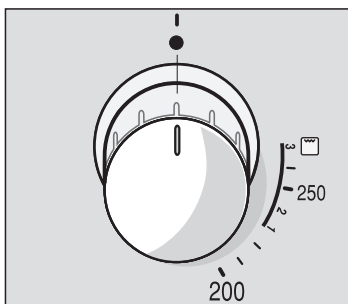
#### Temperatura

170-270	Temperatura en °C, por combustión del gas del quemador inferior, para preparar alimentos en el horno, tanto en el molde, p. ej. bizcocho, como en la bandeja, p. ej. pizza, galletas, etc.
---------	--

Potencia calorífica del quemador inferior del horno: 3 kW

### Mando del grill eléctrico del horno

Puede seleccionar la temperatura del grill girando a la derecha el mando del grill eléctrico.



#### Temperatura

200-270	Temperatura en °C usada para asar con el grill eléctrico del horno.
---------	---

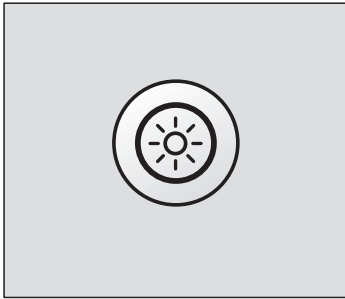
#### Grill

Grill suave	1
-------------	---

Grill medio	2
-------------	---

Grill fuerte	3
--------------	---

### **Pulsador para la luz y el grill**

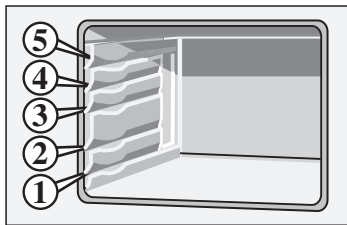


Es el pulsador que pone en funcionamiento simultáneamente 2 funciones diferentes.

Al presionar el pulsador, al mismo tiempo se pone en marcha el grill eléctrico y se enciende la luz del horno.

Para desconectarlo sólo hay que presionar el pulsador de nuevo.

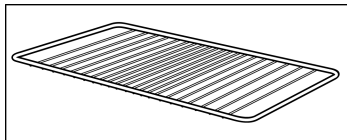
### **Horno**



Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

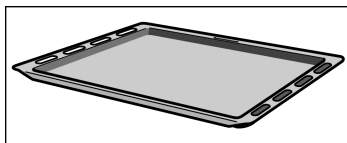
Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

### **Accesorios**



#### **Parrillas**

para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



#### **Bandeja esmaltada HEZ331000**

para asados y aves de gran tamaño.

### Accesorios especiales\*

Parrilla HEZ334001	Para utensilios de cocina, moldes, asadores, piezas para el grill y platos congelados.
Parrilla de inserción HEZ324000	Para asar al grill. Coloque la parrilla siempre en la bandeja universal. De este modo se recoge la grasa o el jugo de la carne que gotean.
Bandeja universal HEZ332000	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados grandes.
Bandeja universal HEZ332010 con recubrimiento antiadherente	Pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados grandes se desprenden con más facilidad de la bandeja universal.
Bandeja para grill HEZ325000	Para asar al grill en lugar de a la parrilla o para proteger el horno contra salpicaduras.
Bandeja de horno esmaltada HEZ331010 con recubrimiento antiadherente	Los pasteles y las galletas se desprenden mejor de la bandeja.
Bandeja para pizza HEZ317000	Para pizzas, alimentos congelados y pasteles grandes.
Bandeja de vidrio HEZ336000	Bandeja de horno profunda de cristal también apropiada como bandeja para la mesa.
Asador de cristal HMZ21GB	Para estofados y gratinados preparados en el horno.
Asador XXL HEZ390800	Para grandes cantidades, como por ejemplo varios pescados. El exterior del asador es de esmalte granitado y tiene una tapa de cristal resistente para el horno. La tapa de cristal puede utilizarse como placa para gratinar.
Molde para hornear anti-derrames HEZ6001	Para pasteles especialmente jugosos. El borde especialmente ancho impide que se derrame el contenido y mantiene así el horno limpio. El molde tiene un recubrimiento antiadherente en la cara interna.
Piedra para hornear HEZ327000	La piedra para hornear está especialmente indicada para la preparación de pan, panecillos y pizzas con una base crujiente. La piedra debe precalentarse siempre a la temperatura recomendada.
Bandeja profesional con parrilla HEZ333000	Para la preparación de grandes cantidades.

---

**Accesorios especiales\***

---

Tapa para la bandeja profesional HEZ333001	Convierte la bandeja profesional en bandeja de asado profesional.
Rejilla protectora	La rejilla protectora se sujeta en la puerta del horno. Evita que los niños pequeños toquen la puerta caliente del horno. La rejilla protectora puede pedirse con el número 361 480 a través del Servicio de Asistencia Técnica del taller.

---

\* Consulte la amplia oferta de accesorios para su horno en nuestros prospectos o en Internet. Puede adquirir los accesorios especiales en su distribuidor especializado.

---

## Antes del primer uso

En este apartado encontrará información sobre todo lo que debe hacer antes de comenzar a utilizar el horno.

Lea las advertencias de seguridad que aparecen en la sección "Temas que requieren su atención". Lave los accesorios del horno.

### Calentamiento del horno

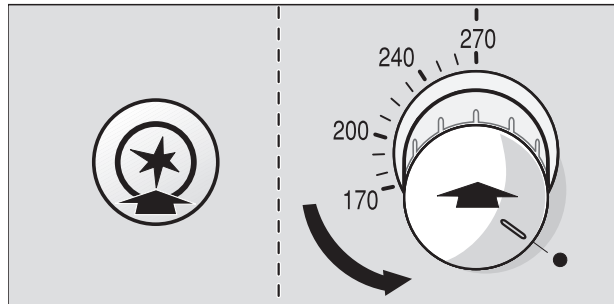
#### Instrucciones para el quemador inferior del horno

Abra la tapa superior. La tapa debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.

Abra la toma de gas principal del aparato. Enchúfelo a la toma de corriente. Abra la puerta del horno.

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cerrado y vacío.

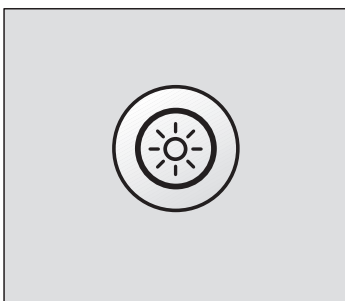
1. Empujando el mando del quemador inferior del horno, gírelo a la izquierda y llévelo a 270 °C.
2. A la vez que empuja el mando, presione el pulsador del encendedor.



3. El gas que sale del quemador inferior del horno se prende gracias al pulsador del encendedor. Continúe presionando el mando durante 10 segundos para que el dispositivo de fallo de llama entre en funcionamiento.

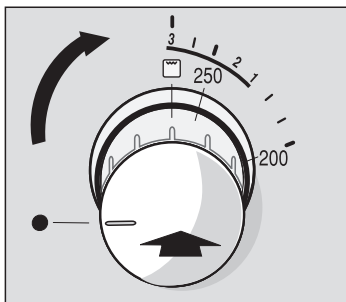
4. A través del orificio de observación, que se encuentra en la chapa de la base del horno, compruebe que el gas está ardiendo. Si no estuviera encendido, repita el proceso desde el párrafo 1.
5. Cierre despacio la puerta del horno.
6. Cierre el mando del quemador inferior 30 minutos después.

#### Instrucciones para el grill eléctrico del horno



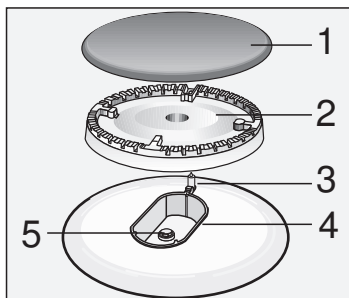
Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cerrado y vacío.

1. Presione el pulsador del grill y de la luz. Al hacerlo, el grill eléctrico se pone en funcionamiento y se enciende la lámpara del horno.



2. Gire a la derecha el mando del grill eléctrico y llévelo a la posición .
3. Cierre el mando del grill eléctrico 30 minutos después. Presione y cierre el pulsador del grill y de la luz.

## **Limpieza previa de las tapas y los cuerpos de los quemadores**



Limpie las tapas (1) y los cuerpos (2) de los quemadores con agua y detergente lavavajillas. Seque bien las piezas.

Coloque de nuevo el cuerpo y la tapa del quemador sobre el hueco del quemador (4) sin dañar el encendedor (3).

El inyector (5) debe estar limpio y seco. Procure que la tapa del quemador quede bien colocada encima del cuerpo del quemador.

## **Limpieza previa de los accesorios**

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

## Manejo de la encimera

En la encimera hay 4 quemadores de gas. Aquí puede leer cómo encender los quemadores de gas.


### Encendido de los quemadores

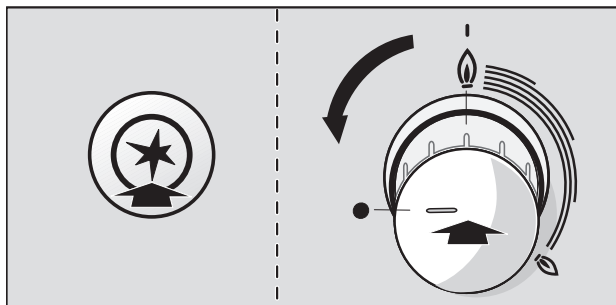


Compruebe que los cuerpos de los quemadores están correctamente colocados y sus tapas bien asentadas sobre ellos. Los orificios del cuerpo de los quemadores deben permanecer libres. Todas las piezas deben estar limpias y secas.

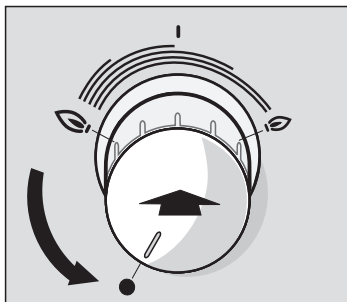
**Se debe realizar la siguiente operación:**

**Todos los encendedores chispean a la vez**

1. Abra la tapa superior de la encimera, que debe permanecer abierta mientras la encimera esté en funcionamiento.
2. Presione el mando del quemador que desee encender, gírelo hacia la izquierda y llévelo hasta la posición de llama fuerte, cuyo símbolo es .
3. Al mismo tiempo que aprieta el mando, presione el botón del encendedor. El quemador de gas se enciende.







4. Ajuste el tamaño de la llama a su gusto. Entre las posiciones • cerrado y 🔥 la llama no es estable. Por eso seleccione siempre una posición entre llama fuerte 🔥 y llama pequeña 🔥.



El sistema de encendido no debe mantenerse en funcionamiento más de 15 segundos. Si el quemador no se encendiese en 15 segundos, deje de hacer funcionar el sistema y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar el encendido. Para sucesivas operaciones repita el proceso a partir del segundo paso.



Si por accidente se apagara la llama del quemador, cierre el mando correspondiente y no trate de encender de nuevo el quemador hasta pasado un minuto como mínimo.

#### Cierre

Para poner fin a la cocción lleve el mando de la hornilla eléctrica a la posición de cerrado •.

### Tabla de cocción en la hornilla

El diámetro de la base de la sartén o cazuela que vaya a usar para cocinar sobre la hornilla, debe ser el recomendado.

La duración de la cocción podrá variar según el tipo de alimento y la naturaleza y peso de los ingredientes utilizados. Observándolo, podrá determinar el tiempo de cocción más apropiado.

Las vitaminas y minerales de los alimentos se pueden perder muy rápidamente. Para evitarlo, se recomienda utilizar menos agua para la cocción; de esta forma los minerales y vitaminas quedan protegidos. Si el tiempo de cocción es más corto, las verduras quedarán más frescas y beneficiosas.

<b>Ejemplo:</b>	<b>Alimento</b>	<b>Sección de la encimera</b>	<b>Potencia de cocción</b>
<b>Fundir</b>	Chocolate, mantequilla, margarina	Fuego pequeño	fuego lento
<b>Calentar</b>	Caldo de carne, verdura en conserva	Fuego normal	fuego lento
<b>Calentar y mantener caliente</b>	Sopas	Fuego pequeño	fuego lento
<b>Cocer*</b>	Pescado	Fuego normal	fuego medio
<b>Hervir*</b>	Patatas y verduras, carne	Fuego normal	fuego medio
<b>Cocinar*</b>	Platos de arroz, verdura, carne (con salsa)	Fuego normal	fuego fuerte
<b>Freír</b>	Crepes, patatas, filete empanado, pescado empanado	Fuego fuerte	fuego medio

\* Si usa una cazuela con tapadera, llévelo a fuego lento una vez que haya empezado a hervir.

## Manejo del horno

### Indicaciones y sugerencias

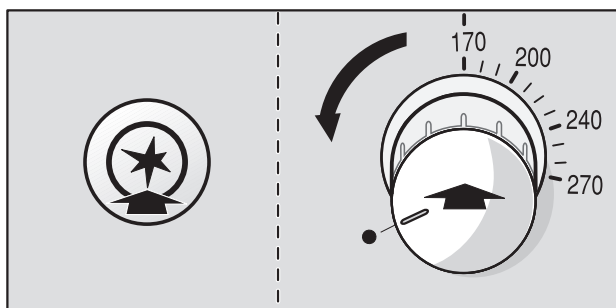
En la sección Indicaciones y sugerencias encontrará las instrucciones apropiadas para un buen número de comidas.

### El quemador inferior del horno se ajusta de la siguiente manera

Con la puerta del horno cerrada puede cocinar en una sola bandeja y con el quemador inferior del horno encendido.

Por ejemplo:  
Cocinar a 170 °C

1. Abra la tapa superior. La tapa debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.
2. Abra la toma de gas principal del aparato. Enchúfelo a la toma de corriente. Abra la puerta del horno.
3. Empujando el mando del quemador inferior del horno, gírelo a la izquierda y llévelo a 170 °C.
4. A la vez que empuja el mando, presione el pulsador del encendedor.



5. El gas que sale del quemador inferior del horno se prende gracias al pulsador del encendedor. Continúe presionando el mando durante 10 segundos para que el dispositivo de fallo de llama entre en funcionamiento.

**Dispositivo de fallo de llama**

Si por cualquier motivo el gas del quemador del horno se apaga, el dispositivo de fallo de llama se conecta y corta el gas.



El sistema de encendido no debe mantenerse en funcionamiento durante más de 15 segundos. Si el quemador no se encendiese en 15 segundos, deje de hacer funcionar el sistema y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar el encendido.

6. A través del orificio de observación, que se encuentra en la chapa de la base del horno, compruebe que el gas está ardiendo. Si no estuviera encendido, repita el proceso desde el párrafo 3.
7. Cierre despacio la puerta del horno.
8. Precaliente el horno vacío durante 15 minutos y comience a cocinar.

**Cambio de ajustes cuando los alimentos estén cocinados**

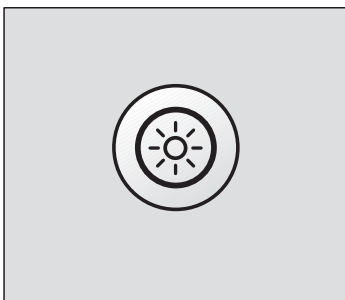
Cierre el mando del quemador inferior del horno.

**Modificar el ajuste**

Puede cambiar la temperatura cuando quiera.

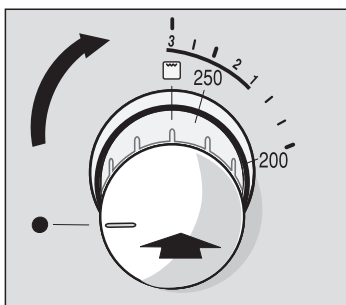
## El grill eléctrico del horno se ajusta de la siguiente manera

Ejemplo: Posición 



Abra la tapa superior. La tapa debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento. Enchufe el horno a la corriente eléctrica.

1. Presione el pulsador del grill y de la luz. Al hacerlo, el grill eléctrico se pone en funcionamiento y se enciende la lámpara del horno.



2. Gire a la derecha el mando del grill eléctrico y llévelo a la posición .

**Cuando termine la cocción**

Presione el pulsador del grill y de la luz. Se desconecta el grill eléctrico y se apaga la lámpara del horno. Cierre el mando del grill eléctrico.

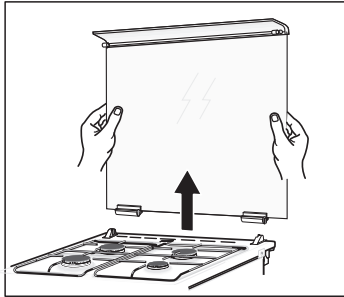
## Limpieza y mantenimiento

No utilice aparatos de limpieza de alta presión ni tipo vaporetto.

Nunca utilice en este proceso objetos punzantes, productos de limpieza abrasivos, estropajo ni tejidos abrasivos. De lo contrario, las superficies del aparato pueden rayarse y perder su brillo.

### Tapa superior de cristal

Antes de abrir la tapa superior, limpie los restos que haya sobre ella y séquela.



Límpiala con limpiacristales.

Puede quitar la tapa superior para limpiarla cuando sea necesario. Para ello abra la tapa totalmente, sujétela con las dos manos por los lados y tire hacia arriba.

Después de limpiar la tapa, realice el proceso contrario y móntela.

Cierre la tapa superior después de que las superficies de la encimera se hayan enfriado.

## Productos de limpieza

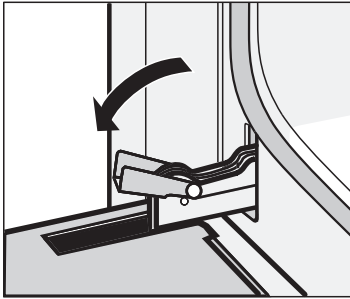
<b>Exterior del aparato</b>	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
<b>Superficies de acero inoxidable</b>	<p>Límpielas con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Hágalo siguiendo una dirección paralela a los surcos naturales de estas superficies, pues de lo contrario se pueden rayar. Seque con un paño suave.</p> <p>No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajo ni paños abrasivos.</p> <p>Puede pulirlas usando productos para el cuidado del acero inoxidable. Siga las instrucciones del fabricante. Puede adquirir estos productos en nuestros puntos de venta autorizados.</p>
<b>Grills y quemadores de gas</b>	<p>Quite los grills y límpielos con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja.</p> <p>Saque las tapas y los cuerpos de los quemadores. Límpielos con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja. Procure que los orificios de salida del gas del cuerpo de los quemadores queden limpios y sin obstrucción.</p> <p>Los encendedores deben limpiarse con un cepillo pequeño y suave. Los quemadores de gas sólo funcionarán si los encendedores están limpios.</p> <p>Los restos de comida que queden en los quemadores se deben limpiar con un paño húmedo, agua caliente y detergente lavavajillas. Se debe usar poca agua. El agua no debe llegar al interior del aparato. Procure no dañar el inyector cuando lo limpie y que su orificio no quede obstruido.</p> <p>Una vez limpias, seque bien todas las piezas y procure que los cuerpos y las tapas de los quemadores queden correctamente colocados. Si no es así, resultará difícil que los quemadores se enciendan.</p> <p>Las tapas de los quemadores deben estar esmaltadas en negro. Este color puede cambiar con el paso del tiempo debido a las altas temperaturas. Esta circunstancia no influye en el funcionamiento de los quemadores.</p> <p>Vuelva a colocar los grills en su sitio.</p>

<b>Mandos</b>	<p>No quite los mandos de su sitio para limpiarlos. Simplemente sujételos de la parte que está en contacto con el panel de control, tire un poco hacia delante y retire los restos de comida que haya debajo con la ayuda de un paño húmedo y agua caliente con detergente.</p> <p>Las superficies de los mandos también deben limpiarse con un paño húmedo y agua caliente con detergente.</p>
<b>Interior del horno</b>	<p>Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.</p> <p>Si está muy sucio: utilice un producto de limpieza para hornos sólo cuando el horno esté frío.</p>
<b>Cubierta de vidrio de la lámpara del horno</b>	Límpuela con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
<b>Junta</b>	Límpuela con un paño húmedo y agua jabonosa caliente. Seque con un paño suave.
<b>Cristal de la puerta</b>	Se puede limpiar con limpiacristales. Al limpiarlo no use productos abrasivos ni objetos metálicos puntiagudos, pues pueden romper el cristal.
<b>Cierre de seguridad para niños (opcional)</b>	Si hubiera instalado un cierre de seguridad para niños en la puerta de su aparato, será necesario que lo desmonte para su limpieza. Deje todas las piezas de plástico en remojo (agua caliente con detergente lavavajillas) y lávelas con una esponja. Seque con un paño suave. Si el cierre de seguridad para niños está demasiado sucio, se atasca y no puede funcionar correctamente.
<b>Compartimento inferior</b>	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
<b>Accesorios</b>	Remójelos en agua jabonosa caliente. Límpielos con un cepillo o un estropajo.

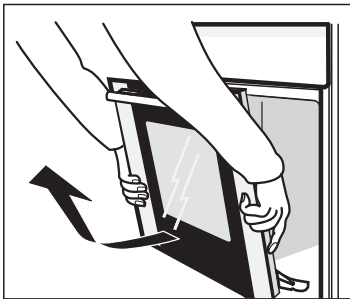


### Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.



3. Inclinar la puerta del horno.  
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda.  
Cerrar un poquito y sacarla.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

## Procedimientos en caso de avería

Generalmente, las averías que surgen tienen una causa simple. Antes de acudir al servicio técnico, por favor tenga en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Información / Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Enchúfelo a la toma de corriente.
	Uno de los fusibles de la caja de fusibles está estropeado.	Revise la caja de fusibles y compruebe que no están dañados.
	La llave de paso del gas está cerrada.	Abra la llave del gas.
Los quemadores no arden o no lo hacen correctamente.	La llave del gas está cerrada.	Abra la llave del gas.
	Si el aparato está adaptado para GPL (gas líquido), la bombona de gas está vacía.	Cambie la bombona por otra llena.
	El cuerpo de los quemadores o el inyector están sucios.	Lave y seque todas las piezas de los quemadores.
	El cuerpo de los quemadores o sus piezas están húmedos.	Seque todas las piezas de los quemadores.
	Las piezas de los quemadores no están bien colocadas, las tapas no encajan correctamente.	Coloque correctamente todas las piezas de los quemadores.
Los quemadores no se encienden.	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Enchúfelo a la toma de corriente.
	Uno de los fusibles de la caja de fusibles está estropeado.	Revise la caja de fusibles y compruebe que no están dañados.

Avería	Posible causa	Información / Solución
La luz del horno no se enciende.	La bombilla del horno está fundida.	Cambie la bombilla del horno.
La puerta del horno no cierra totalmente.	La junta de la puerta está sucia.	Limpie la junta de la puerta.
	La junta de la puerta se ha salido de su sitio o no encaja correctamente.	Compruebe los anclajes de la junta de la puerta y su posición, ajústela en la posición correcta.
	La junta de la puerta está estropeada.	Sustituya la junta de la puerta.
El horno no calienta.	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Enchúfelo a la toma de corriente.
	Uno de los fusibles de la caja de fusibles está estropeado.	Revise la caja de fusibles y compruebe que no están dañados.
	El mando selector de función y el mando selector de temperatura no están ajustados de forma correcta.	Ajuste de nuevo el mando selector de función y el selector de temperatura.

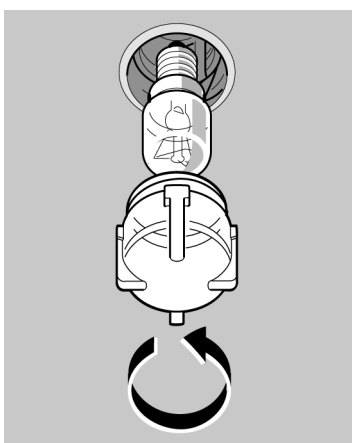
**Encargue las reparaciones u otras operaciones que deban hacerse en el aparato solamente a técnicos instruidos y autorizados por el fabricante.**

Si una reparación no fuera realizada de la manera apropiada, usted podría quedar expuesto a un gran peligro.

## Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura de 25 W se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato. Utilizar únicamente este tipo de bombillas.

**Proceder de la siguiente forma**



1. Desconectar el fusible del horno de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Desenroscar la cubierta de la lámpara del horno girando hacia la izquierda.
4. Cambiar la bombilla por otra del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la cubierta de la lámpara.
6. Extraer el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

**Nº de producto y nº de fabricación**

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
----------------	----

Servicio de Asistencia Técnica
-----------------------------------

## Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar.

### Tablas de cocción para el quemador inferior del horno de gas

La tabla es válida para la introducción de los alimentos en el horno frío.

El calor se difunde en el interior por la combustión del gas que sale del quemador inferior. Por eso la parte más baja de los alimentos se hace más.

Pasteles y pastas		Potencia	Tempe- ratura °C	Duración de la cocción, en minutos
Pastas	Bandeja	3	180	45-55
Pastel	Molde hondo	2	180	75
	Molde ancho	3	180	70
Pequeños pasteles	Bandeja + papel para hornear	4	170	80
Bizcocho	Molde redondo desmontable y de color oscuro	3	180	55
Pastel de manzana	Molde desmontable	2	230	70
"Revani" (dulce a base de sémola)	Fuente rectangular de vidrio	3	180	75

Hojaldres*	Molde, sobre la rejilla del grill	Potencia	Temperatura °C	Duración de la cocción, en minutos
Hojaldre de hoja fina	Bandeja	3	190	70
Hojaldre con levadura	Bandeja	4	175	80
Milhoja	Bandeja	4	180	60
"Simit" con sésamo (rosca de pan con ajonjolí)	Bandeja	4	190	70
Pizza	Bandeja	3	195	60

\* Bajo ningún concepto eche agua directamente al horno caliente.









Gratinados y Cazuelas	Molde, sobre la rejilla del grill	Potencia	Temperatura °C	Duración de la cocción, en minutos
Pasta al horno	Fuente rectangular de vidrio	2	190	70
Patatas al gratén	Bandeja	2	180	75
Cazuela de verduras	Cazuela de barro con tapa	2	220	90

## Tabla de cocción en el grill eléctrico

La tabla es válida para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Vuelva las carnes transcurridos dos tercios de su tiempo de cocción.

Coloque siempre los alimentos que vaya a cocinar en el centro de la rejilla del grill.

Comida	Platos y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Duración, en minutos
1 kg. de pescado entero (2 piezas)	Rejilla del grill*	4		20-30
500 gr. de pescado troceado (4 piezas)	Rejilla del grill*	4		20-30
1,5 kg. de bistec (6 piezas de 3 cm. de grosor)	Rejilla del grill*	4		25-35
1,5 kg. de muslos de pollo (4 piezas)	Rejilla del grill*	4		25-35
400 gr. de hamburguesas (9 unidades)	Rejilla del grill*	4		10-20
500 gr. de salchichas (12 unidades)	Rejilla del grill*	4		15-25
Tostar sandwiches (9 unidades)	Rejilla del grill*	4		3-5
Tostar desde arriba sandwiches cerrados (9 unidades)	Rejilla del grill*	4		5-7

\* Coloque la bandeja esmaltada en el primer nivel, para que recoja la grasa y los jugos de los alimentos.



## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

9000204259  
BO • es • 230886